MITSUBISHI

三菱もちつき機

取扱説明書・料理集

OM-189

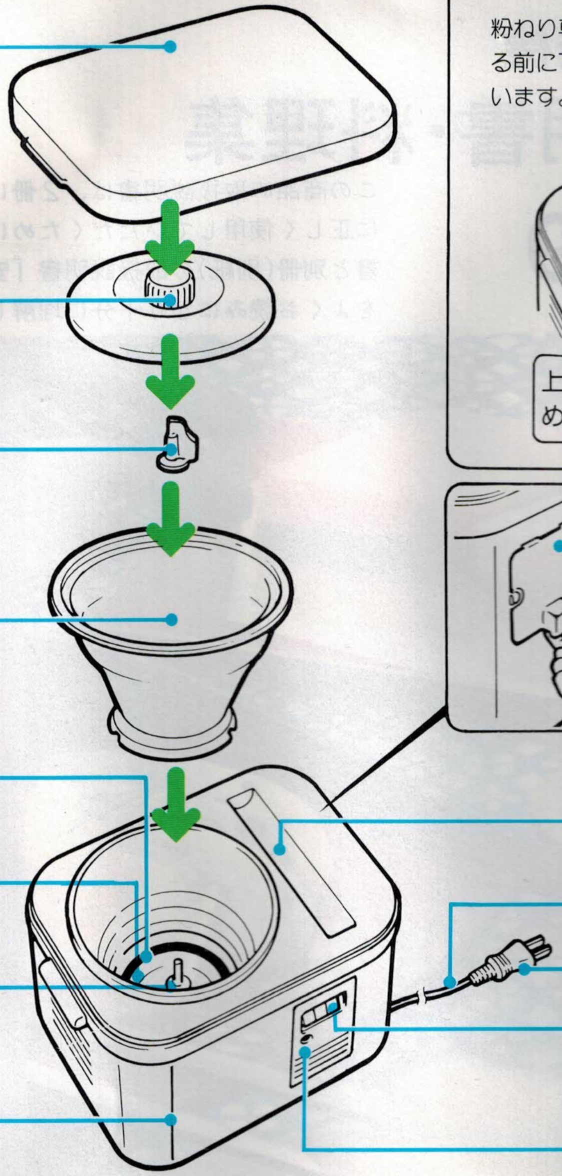
この商品の取扱説明書は、２冊に分かれています。この商品を安全に正しく使用していただくために、お使いになる前にこの取扱説明書と別冊（別紙）の取扱説明書「安全のために必ずお守りください」をよくお読みになり十分に理解してください。



ご使用の前に必ずこの「取扱説明書」をよくお読みください。お読みになったあとは「保証書」とともに大切に保存してください。万一ご使用中にわからないことや不都合が生じたときお役に立ちます。

目次

各部のなまえとはたらき



本体カバー
もちをのすとき、のし板として使用します。

ふ　た
蒸しているときはふたをします。

は　ね
うすの中で回転して、もちつきや粉ねりをします。

う　す
この中に材料をいれます。
セイロとうすの役割をします。

パッキン
蒸気漏れを防ぎます。

ボイラー
この中に給水します。

キャップ

本　体

のし棒収納部
のし棒を収納します。

電源コード

差込みプラグ

スイッチボタン
むす、つく・ねるの切り換えをします。

パイロットランプ
通電中は点灯します。

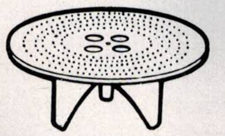
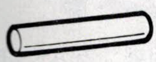
粉ねりプレート
粉ねり専用です。はねを取り付ける前に下図のようにセットして使います。



コードボックス
あけるときは指かけ部を引っぱります。



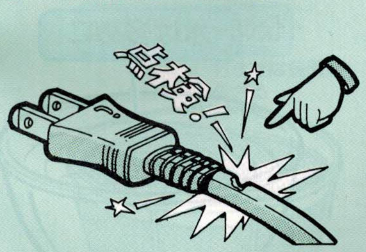
付属品

蒸し台(1個)	計量カップ(1個)	のし棒(1本)	粉ねりプレート(1個)
			
茶碗むしなどの蒸し料理のときうすに入れて使います。	給水量やもち米量を計るとき使います。(180mℓ)	もちをのすときやパン、うどんの生地をのすとき使います。	パンやうどん生地をねるときうすに入れて使います。

つぎのことは必ず守ってください

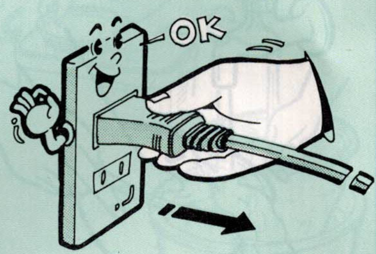
感電・やけど・火災・故障などを防ぐために

電源コード・差込みプラグは点検してから



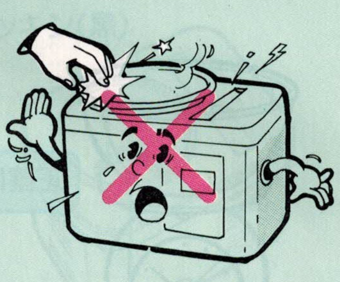
- いたんだまま使わないでください。
- 電源は正しく配線された専用のコンセントを使用し、タコ足配線はしないでください。

差込みプラグを抜くときは



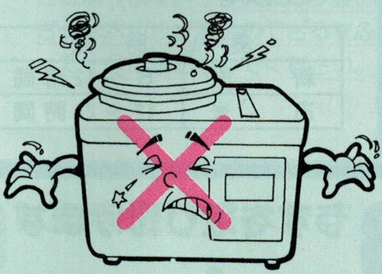
- 差込みプラグを抜くときは、コードを引っ張らずに差込みプラグを持って抜いてください。

使用中は触れないで



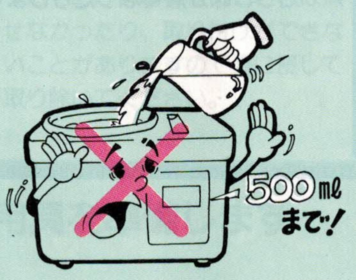
- 使用中はふた、うすなどが高温になりますので触れないでください。
- 回転中のはねには絶対に触れないでください。

からだきをしないで



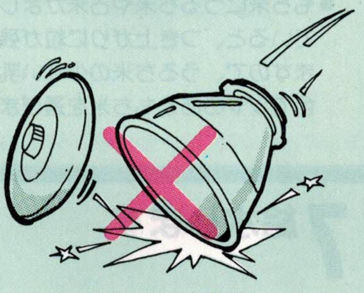
- からだきしたときは、ボイラーの中に水や湯をすぐに入れないでください。

500mℓ以上給水しないで



- ボイラーには500mℓ以上の水を絶対に入れないでください。

取扱いはていねいに



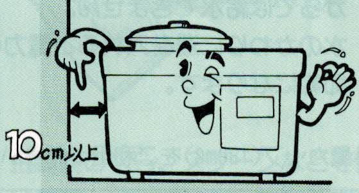
- うす、ふたなどは変形させないようていねいに取り扱ってください。

もちつきの途中で止めないで



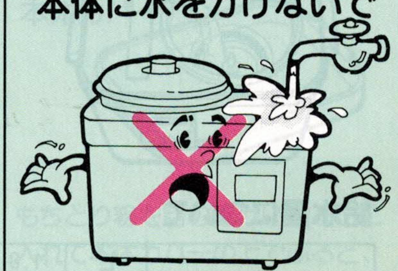
- 誤って止めたときはもちをとり出し、つく・ねる のスイッチボタンを押してからもちをうすに入れてください。もちをとり出さずに つく・ねる のスイッチボタンを押すと、故障することがあります。
- 停電などで止まったときは、切 のスイッチボタンを押してもちを取り出し、うすやはねをはずしておいてください。

使用場所に注意



- 壁面から10cm以上離して、しっかりした丈夫な台や平坦な所に置いてご使用ください。
- 火気の近くで使用しないでください。
- 直接日光のあたるところで使用しないでください。

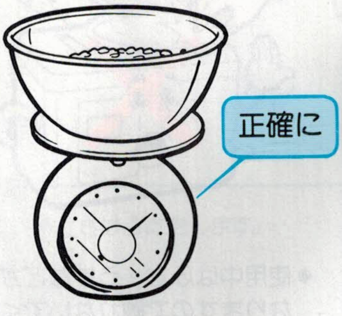
本体に水をかけないで



- 本体に水をかけたり、丸洗いしたりしないでください。

もち米およびもちつき機の準備

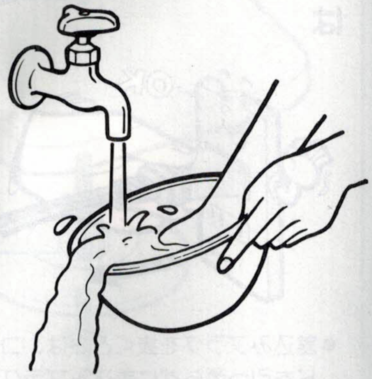
1 もち米を計ります



1回に0.9〜1.8L（0.7〜1.4kg）のもち米をつくことができます。

- 0.9L以下、または、1.8L以上ではつかないでください。
- もち米にうるち米や古米がまじっていると、つき上がりに粒が残りますので、うるち米の少ない乳白色でツヤのあるもち米を選びます。

2 洗米します



洗米が不十分ですともちが黒ずみます。

- もち米を洗米、浸すときは湯を使わないでください。もちが変色したり、味が悪くなったりします。

3 水に浸します



浸し時間が短いと蒸し上がらず、芯がありもちができません。

- 夏期は特に臭いがつきますので、5〜10時間ごとに水をとりかえてください。

浸し時間	
新　　米	6 〜 12 時間
古　　米	12 〜 24 時間

7 給水します



ボイラーへ静かに給水してください。（下表参照）うすを取り付けてからでは給水できません。
水のかわりに湯を入れると電力の節約になります。

給水量について

計量カップ（180mℓ）をご利用ください。

洗米前のもち米の量		L	1.8	1.6	1.4	1.3	1.1	0.9
		杯	10	9	8	7	6	5
		kg	1.40	1.25	1.10	1.00	0.85	0.70
給水量	もちつきのとき	mℓ	420（2杯と60）	380（2杯と20）	330（1杯と150）	310（1杯と130）	260（1杯と80）	220（1杯と40）
	赤飯のとき	mℓ	480（2杯と120）	440（2杯と80）	400（2杯と40）	360（2 杯）	320（1杯と140）	280（1杯と100）

給水量は標準量です。（お好みに合わせて加減してください。）

8 うすを取り付けます



ボイラーの水を確認のうえ、うすをしっかりと取り付けます。

- ゆるんでいると蒸気が漏れて蒸せませんし、うすとはねがすれてもちが黒くなることがあります。

初めてご使用になるとき、モーターなどから臭いのでることがありますが、これは故障ではありません。

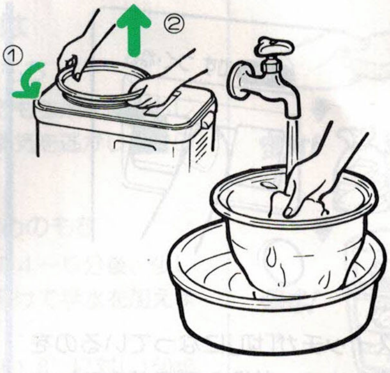
4 水切りします



水切り時間が長すぎるともち米が腐敗し臭くなったり、もちの色が変わることがあります。

- 水切りが悪いとうまく蒸せないことがあります。プラスチック製のざるは水切りが悪いのでざるをふって十分に水切りしてください。

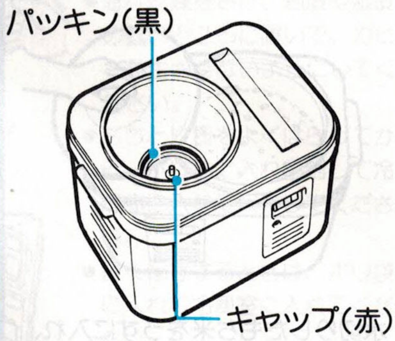
5 うす、ふた、はねを洗います



ナイロンたわし、クレンザー等を使用すると、フッ素樹脂加工面を傷つけます。

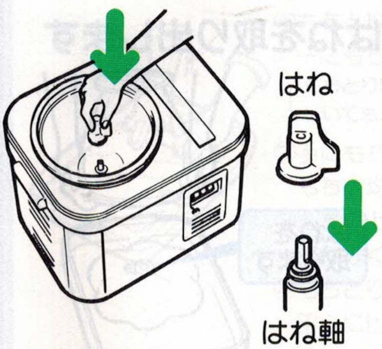
- うすの蒸気穴やはねの穴に固くなったもちが付着しているときは蒸せなかったり、取り付けができないことがありますので湯に浸して取り除いてください。

6 パッキン、キャップを確認します



パッキンやキャップの取り付けが不完全だったり、異物が付着していると蒸せなかったり、もちがボイラーにたれたりします。

9 はねを取り付けます



はね上面のＤマークをはね軸の切欠きに合わせ根元まで確実に差し込みます。

- 粉ねりプレートは使いません。
（粉ねりプレートは、パン生地やうどん生地の粉ねりのときに使います。）

10 用具を準備します

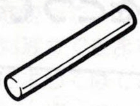
しゃもじ
プラスチックまたは木



水



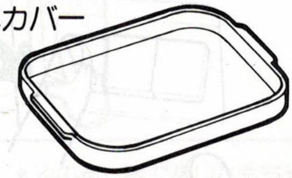
のし棒



もちとり粉
かたくり粉
コーンスターチなど



本体カバー

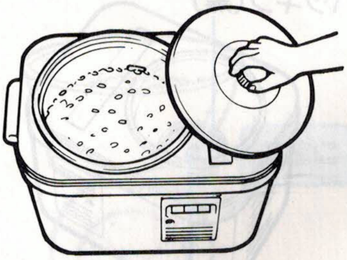


金属製のへら、スプーンなどを使いますと、うすのフッ素樹脂加工面を傷つけます。

もちとり粉を目の細かいふるいに入れて本体カバーの上でふると、きれいに広げることができます。

むす

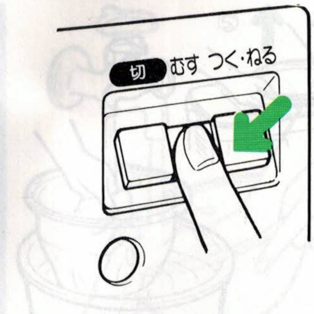
1 もち米を入れます



水切りしたもち米をうすに入れ、ふたをします。

- 蒸す前にもち米を山形に中央を少し高くするとよく蒸せます。
- 蒸すときふたのかわりに本体カバーを使用することはおやめください。

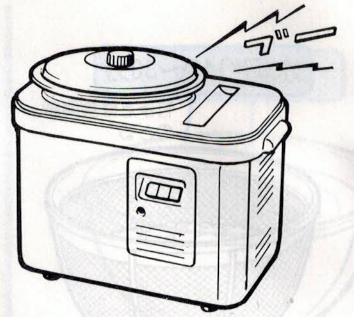
2 蒸します



スイッチが「切」になっているのを確かめて、差込みプラグをコンセントに差し込み、(むす)のスイッチボタンを押します。

- (つく・ねる)のスイッチボタンを押さないでください。もち米をかく拌してしまいます。

3 蒸し上るとブザーが鳴ります



蒸し上ったら(切)のスイッチボタンを押し、できるだけ早く次の操作に移ります。

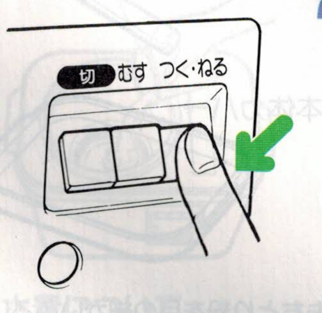
- 蒸しの途中でふたをあけないでください。蒸気が逃げて蒸せないことがあります。
- (むす)のままにしておくとブザーが鳴ったり止まったりを繰り返します。

蒸し上り時間	
0.9L	約22分
1.8L	約36分

つく・ねる

つく以外に
粉ねりプレートを使ってパンやうどんの生地をねることができます。

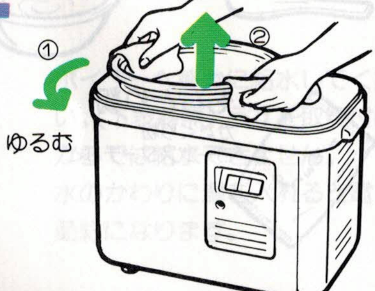
1 ふたをとってつきます



(つく・ねる)のスイッチボタンを押します。

- 約8分位からつき上がりますが、もち米の種類や量によってつき上がり時間が異なりますので、お好みに合わせて加減してください。(8～14分)
つきすぎるともちのこしがなくなります。

2 もちを取り出します



(切)のスイッチボタンを押し、うすをはずし、本体カバーや容器の上で逆さにして、手早くもちを取り出します。

- スイッチを切らないうちは絶対にうすをはずさないでください。

3 はねを取り出します



はねはもちといっしょに出ますので、手を水でぬらして取り出します。

- はねやうすは熱くなっていますので注意してください。

じょうずにお使いいただくために

じょうずにもちをつくには

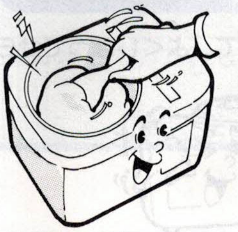
もちのかたさを加減するには

●かためのもち
蒸しあがったもち米をしゃもじでほぐし、蒸気を逃がしてからつきます。



●やわらかめのもち
つきはじめて4～5分後、少しずつ数回に分けて手水を加えます。
手水はもち米1.8Lに対し150mℓ以下にしてください。

次の場合は水でぬらしたしゃもじで、手助けしてください。



- 少量のもちをつくとき。
- もちの動きが悪いとき。
- 別の蒸し器で蒸したもち米をつくとき。
- うすの上端部分にもち米の粒が残るとき。

もちのまとめかた

のしもち

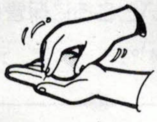


①もちとり粉をしいた本体カバーにもちを取り出します。
（もちとり粉のかわりにラップをしいてもご使用になれます。）
②手にもちとり粉か水をつけてもちを均等にのばします。
③もちの上にもちとり粉をまんべんなくふるいます。
④もちとり粉をつけたのし棒で平らに仕あげます。

丸もち

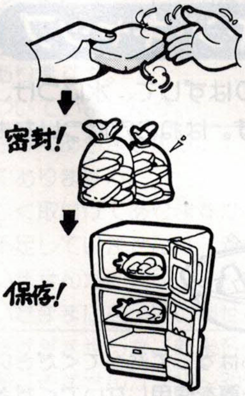


①手にもちとり粉か水をつけ、適当な大きさにもちをちぎります。
②下の手を平らにし、上の手で丸めます。



③もちとり粉をしいたところに間をあけて置きます。

じょうずにもちを保存するには



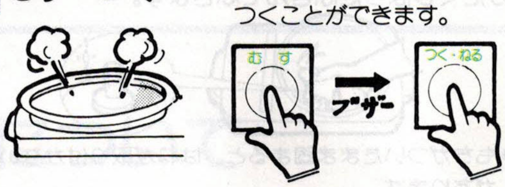
- 急な乾燥をさけ、温度や湿度の低いところに置いて、カビを発生させないようにしてください。
- もちとり粉をよくはらってから、ポリ袋に入れ密封して冷蔵庫に入れて保存してください。
- 長く保存するときは、ポリ袋に入れて冷凍室に入れてください。

もちつき機の使いかた

スイッチボタンの操作により、次の3とおりの使いかたができます。

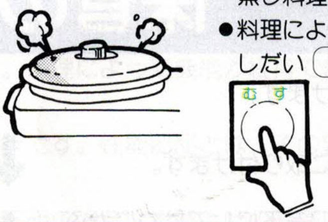
1 むす・つく

●もち米を蒸して、そのままつくことができます。



2 むす

- 赤飯を蒸したり、付属の蒸し台を使って、いろいろな蒸し料理ができます。
- 料理によってはできあがりしだい［切］にします。



3 つく・ねる

●別の蒸し器で蒸したもち米をついたり、粉ねりプレートを使ってパンやうどんの生地をねることができます。



この取扱説明書には、〝もちっ子料理特集〟（P9～P30）がついていますので、もちつき機を使って、もちっ子料理をおたのしみください。

お手入れのしかた

差込みプラグをコンセントから抜いてください。

- 食べものを扱う製品ですから、お手入れはご使用のたびに行なってください。
- お手入れが不十分ですと、かびやさびが発生することがあります。
- 塩分を含んだ材料をご使用のときは、特によく水洗いしてください。

はね・うす・パッキン・キャップ

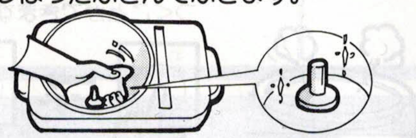
もちが固まらないうちに取りはずして、水につけ、ふきんかスポンジで洗います。はねの穴についたもちは、はし等で取ります。



- うすやはねは、必ず本体からはずして洗ってください。
- ナイロンたわし、クレンザー等を使用しないでください。
- もちがついたままになっていると蒸せなかったり、もちたれの原因になります。

はね軸

かたくしぼったふきんでふきます。



- もちがついたまま固まると、はねが取り付かないことがあります。

ボイラー

かたくしぼったふきんでふきます。



- 500mℓ以上の水をいれないでください。
- ボイラーにもちのかすが多くたまると蒸せないことがあります。
- ナイロンたわし、クレンザー等を使用しないでください。

本　体

やわらかいふきんを水に浸して、よくしぼってからふきます。

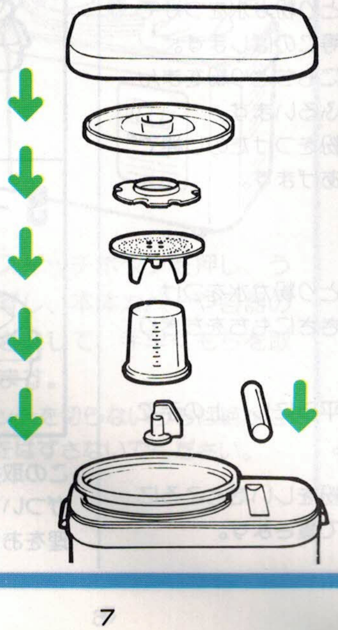


- ベンジン、アルコール、化学洗剤などは使用しないでください。

保管のしかた

付属品は、紛失しないようにうすの中に入れて保管してください。

1. うすを取り付けます。
2. はねをはね軸に取り付けます。
3. 計量カップの口を下にしてはねにかぶせます。
4. 計量カップの上に蒸し台をのせます。
5. 蒸し台の上に粉ねりプレートをのせます。
6. ふたを逆にして、うすの上に置きます。
7. のし棒をのし棒収納部に入れます。
8. 本体カバーをかぶせます。



ご注意

- 本体が十分に冷えてから、付属品を収納してください。
- 本体カバーに重いものをのせたり、高温の場所に置かないでください。
- のし棒は使用後きれいに洗い、よくかわかしてから収納してください。
- 本体は乾燥した直射日光のあたらないところに保管してください。

サービスをお申しつけの前に

サービスを依頼される前にこの取扱説明書をよくお読みいただき、つぎの点検をしてください。
なお異常がありましたら保証書をお示しのうえ、お買求めの販売店へご相談のうえ修理依頼をお申しつけください。

現象	点検事項
(1) むす ボタンを押しても電源ランプが点灯しない。	●差込みプラグがコンセントに入っているか確認してください。
(2) むす ボタンを押して2～3分後にブザーが鳴る。	●ボイラーに給水してありますか。 ●ボイラーにもち汁がついていませんか。
(3)もち米の上部がよく蒸せていない。ついたもちに粒々が多く、よくつき上らない。	●給水量は標準量より少なくありませんか。 ●うすは確実に取付けてありますか。 ●パッキン(黒色)は正しく取付けてありますか、また異物はついていませんか。 ●もち米の浸水時間が不足していませんか。(新米6～12時間、古米12～24時間) ●うるち米が混じっていませんか。 ●粉ねりプレートが付いたままになっていませんか。
(4)もちが黄色に変色する。	●もち米の浸水時間が長すぎませんか。(新米6～12時間、古米12～24時間) ●もち米の水切時間が長すぎませんか。(10～30分) ●もち米より腐敗臭がしませんか。夏期は1～2回(10時間ごと)水をかえてください。
(5)ついたもちが黒くなる。	●うす・はねが確実に取付けられていますか。 ●よく洗米してありますか。
(6)ついたもちがたれもちになる。	●よく水切りしてありますか。 ●給水量が多すぎませんか。 ●手水が多すぎませんか。

アフターサービスと保証について

(1)この商品には保証書を別途添付しております。保証書は販売店でお渡し致しますから、所定事項の記入および記載内容をご確認いただき、大切に保存してください。
(2)保証期間はお買上げの日より1年間です。
(3)保証書の記載内容によりお買上げ販売店が修理致します。その他詳細は保証書をご覧ください。
(4)保証期間経過後の修理については、販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合はお客様のご要望により有料修理致します。
(5)もちつき機の補修用**性能部品**の最低保有期間は製造打切後6年です。性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。
(6)なお、保証期間中の修理などアフターサービスについて、ご不明の場合はお買上げの販売店か三菱電機お客さま相談センター(取扱説明書に同封一覧表の最寄りの三菱電機お客さま相談センター)にお問合せください。

仕様

電源	100V 50Hz・60Hz共用
電熱装置消費電力	630W
電動機消費電力	170W (50Hz) 185W (60Hz)
電動機の定格時間	連続
加工能力	0.9L～1.8L (0.7kg～1.4kg)
外形寸法	幅390mm×奥行266mm×高さ280mm (本体カバー取付時)
重量	約7.1kg(付属品を含む)
ボイラー定格容量	500mℓ
付属品	蒸し台…1個，計量カップ…1個，のし棒…1本， 粉ねりプレート…1個，料理集(取扱説明書兼用)…1冊

もちつき料理特集

P24～P30の全国各地のもち料理は、各地の料理家の方々にご協力をいただいた基礎資料にもとづき、オリジナルメニューとして掲載しています。材料、味つけ等については、ご家庭に合ったものを工夫いただき、お楽しみください。

■この料理集では、１カップは付属の計量カップ(180㎖)、大さじ１は15㎖、小さじ１は5㎖を基準にしております。なお、料理を作るとき木しゃもじや、ふきんなどを使いますが、これらのものが回転中のはねにふれると危険です。十分注意してもちっ子料理をお楽しみください。

■主な材料の計量は、おおよその目安としてお使いください。

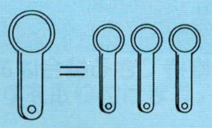
大さじ１

小麦粉	8 g
砂糖	9 g
バター	13 g
ドライイースト	12 g
生イースト	10 g
水	15mℓ

小さじ１

砂糖	3 g
塩	5 g
水	5mℓ

大さじ１＝小さじ×約３





つきたてのおもち

●つきたてのおもちを一口大に小分けし、お好みのたれをからめてお召しあがりください。

●一口大のもちは、もち米 1.8 L で約70～80コできます。

たれの材料と作り方
いずれも４人前……16コ分

ごまもち

材料

●白ごま……大さじ８
●砂　糖……大さじ４
●しょうゆ……大さじ４

■作り方

○ごまを炒ってすり鉢で半ずりにし、残りの材料を加えてさらに混ぜ合わせる。

からみもち

材料

●だいこん……400 g
●しょうゆ……大さじ４
●削り節……7 g

■作り方

○だいこんをすりおろし、ふきんなどでかるく水気を切って残りの材料と混ぜ合わせる。



うずら巻きチーズかけ

材料

●うずらの卵……………………………16コ
●粉チーズ…………………大さじ5～6

■作り方

○ゆでたうずらの卵の殻をむき、水気をふきとって、一口大に小分けしたもちで巻き、粉チーズをからめる。

ポイント

卵の水気をふきんなどでよくふきとっておくと巻きやすくなります。

あんころもち

材料

●小豆…………………………………170g
●砂糖…………………………………230g
●塩……………………………………少々

■作り方

○やわらかく煮た小豆の煮汁をすて、砂糖を加え適当なかたさになるまで煮つめ塩少々を加える。

きな粉もちの笹巻き

材料

●きな粉……………………………大さじ5
●砂糖………………………………大さじ5
●塩……………………………………少々
●笹の葉……………………………16枚

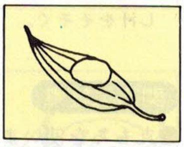
■作り方

①きな粉に砂糖と塩を加え、よく混ぜ合わせてもちにからめる。

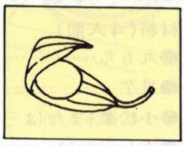
②笹の葉は洗って水気を切っておき、もちを巻く。

〈笹の葉の巻き方〉

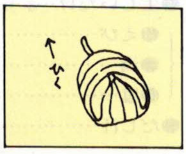
①葉の中央にもちをのせる。



②端からもちをつつむように巻く。



③最後に葉の茎を通してでき上り。



お料理メモ

●おもちをつきたてでたべるときなどで、やわらかいおもちをお好みの場合は、次のようにしてつきあげてください。

①手水を加える
もち米1.8Lに対して約50～100mlの手水を、つき始めてから4～5分後に少しずつ加えます。

②つき時間を長目に
つきたてでたべるときは、のしもちにするときよりも2～4分長くついてのびをよくした方が、いっそうおいしくなります。

③給水量を少し多目に
もち米1.8Lに対して約50ml多目に入れます。

●おもちを一口大に小分けするときは、水でぬらした別の器に移し、水でよくぬらした手でちぎります。もちとり粉は使用しないでください。



のしもち

一年間の健康を祈って

雑煮

関東風雑煮

●のし板でのしたもちを使います。

材料（4人前）

●のしもち……………………………8切
●とりささみ…………………………100 g
●生しいたけ…………………………4枚
●ゆでたけのこ………………………1コ（小）
●だいこん ｝……………………長さ6 cm
●にんじん ｝（長さ6 cm、幅1.5cm位、各椀に1枚ずつ）
●小松菜（または三ツ葉）……………1/3束
●だし汁……………………1,000～1,100mℓ
●塩…………………………小さじ1 1/2～2
●しょうゆ……………………小さじ1/2
●ゆず

①ささみは筋を取り、1口大の斜め切りにし熱湯にサッと通しておく。
②生しいたけは石づきを取り、飾り切りをしておく。
③たけのこはたてに4つ切りにする。
④小松菜は熱湯でサッとゆで、冷水にとってしぼり4～5cmに切っておく。
⑤だいこんとにんじんを切りやわらかく煮ておく。
⑥だし汁に調味料を加え、しいたけ・たけのこ・ささみを入れ火を通す。
⑦もちは焼いて熱湯をかける。
⑧おわんに、もち・ささみなどの具を盛りつける。
⑨最後にだいこんとにんじんをのせ、すまし汁をそそぐ。

関西風雑煮

●丸もちを使います。

材料（4人前）

●丸もち……………………………8コ
●里芋………………………………8コ
●小松菜（または三ツ葉）……………1/3束
●生しいたけ…………………………4枚
●えび…………………………………4尾
●酒…………………………………小さじ1
●塩……………………………………少々
●だし汁……………………………1,000mℓ
●白味噌…………………………………120 g
●ゆず

■作り方

①里芋は皮をむいて八分通りゆでておく。
②えびは酒、塩をふってサッとゆでておく。
③小松菜は塩小さじ1を加えた熱湯でサッとゆで、冷水にとってしぼり4～5cmに切っておく。
④生しいたけは石づきを取り、飾り切りをしておく。
⑤もちはなべでやわらかくなるまで煮ておく。
⑥別のなべに分量のだし汁を入れ、里芋・しいたけを火に通す。味噌を少量のだし汁で溶きのばし熱くする。
⑦おわんに、もち・里芋などを盛りつけ、味噌汁を静かにそそぎ、最後に松葉ゆずを添える。

お料理メモ

●のしもちは、5cm角ほどの大きさのものが、もち米1.8Lで約30コできます。
●丸もちは直径6cmほどの大きさのものが、もち米1.8Lで約30コできます。



給水量(もち米1.8Lに対し)
420mℓ (2杯と60)

お節句に彩りあざやか

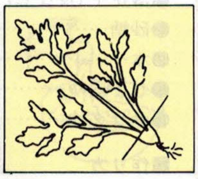
三色もち

材料(草もちの場合)

●もち米1.8Lに対し、よもぎ(ゆでて水切りしたもの)……………………………50g

■作り方

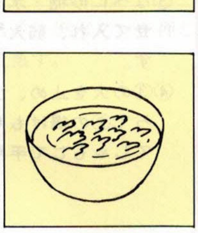
①よもぎは葉先を摘み取り、ごみなどを洗い流しておく。



②沸騰した湯に①を入れてゆでる。あく抜きをよくするため、重そう少々を湯に入れるとよい。



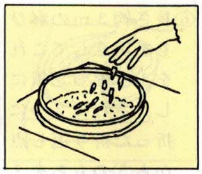
③色よくゆで上がったら、水に15分ほどさらしてあく抜きをする。



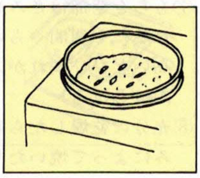
④かたくしぼって水切りし、包丁で細かく切ってからすり鉢でする。



⑤もち米が蒸し上がったらふたを取り④のよもぎをほぐしながらもち米の上に広げる。



⑥ [つく・ねる] のスイッチボタンを押してつく。



(よもぎがうすについたときは、水をつけた木しゃもじで中央によせる。)

お料理メモ

●よもぎは春先にたくさん摘んでおき、ゆでてフリージングしておけば、いつでも使えます。よもぎが手に入らないときは、にんじんの葉をサッとゆでて細かくきざみ、すり鉢ですったものをつき混ぜても草もちが作れます。

●また、乾燥よもぎを和菓子屋さんなどで分けてもらい熱湯に30分～1時間浸してもどし、手でよくしぼって水切りしたものを約30g つき混ぜても作れます。

●もちに色をつけるときは

①食用の色粉耳かき2～3杯程度を30～50mℓの水に溶いておきます。

②これを蒸し上がったもち米 1.8L につき、小さじ2～3杯をふり入れてからつきます。

③4～5分ついて色が薄い場合は、さらに①を少しずつふりかけて好みの色につき上げます。



給水量(もち米1.8Lに対し)
420㎖ (2杯と60)

かきもちは気温の低い12月〜2月ごろに作っておきます。気温が高くなると、乾燥時に割れてしまうことがあります。

ふるさとの雰囲気が楽しめる

かきもち

材料(もち米1.8Lに対し)

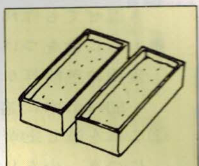
●塩……………………………………大さじ 1
●いりごま(または青のり)………大さじ 2

■作り方

①もち米が蒸し上がったらふたを取り、塩といりごま(好みによっては青のり)を入れて つく・ねる のスイッチボタンを押し、8〜14分つく。

②つき上がったら、水でぬらしたボールに移して2等分する。

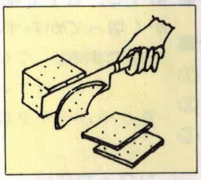
③食パンケース、または同様の幅の狭い深めの容器を2つ用意し、アルミホイルなどをしいておく。



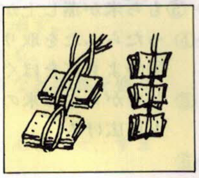
これに②のもちを入れ、すき間のないように手で押えて詰める。

④2日くらいそのままで放置し、指で押してへこまない程度のかたさになったら容器から取り出す。

⑤これを、包丁で端から約1.5〜2㎜くらいに薄く切る。



⑥長さ約3mの麻ひもを用意してこれを1本ずつ二重にし、さらに2つに折った折り返し点から⑤のもちを2枚ずつ重ねてはさみ、1本ずつ編んでゆく。



⑦もちを全部はさみ終えたら風通しのよい日陰に1週間ぐらい吊しておく。(温度が高いとひび割れが入るため、暖房した室内はさける)

⑧充分に乾燥したら麻ひもからはずし、好みによって焼いたりサラダ油で揚げて食べる。(揚げるときは、低い温度のときにもちを入れ、揚げぎわに火力を強めるとカラッと揚がる)

■残ったもちはポリ袋に入れて保存してください。

お料理メモ

ピーナツあられ

材料(3〜4人前)

●切りもち…………………2〜3切
●落花生(皮なし)…………… 110g
●砂糖……………………………60g
●水…………………………大さじ 3
●しょうゆ…………………大さじ 1
●サラダ油…………………………適量

■作り方

①切りもちはよく乾燥させて金づちなどで細かく砕きます。(鏡もちなどのかたくなったものを砕いて乾燥させたものもよい)

②サラダ油を熱し、低い温度からあられを入れ、気ながに揚げます。

③なべに砂糖・水・しょうゆを合わせて入れ、弱火で煮つめておきます。

④③の火を止め、少し冷ましたところで②の揚げもちと落花生を加えてしゃもじで手早くあえます。



給水量(もち米1.8Lに対し)
420mℓ (2杯と60)

黒豆の香りがほんのりと

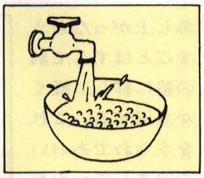
豆もち

材料(もち米1.8Lに対し)

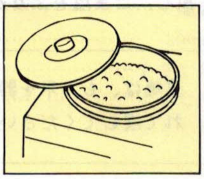
●黒豆……………………………カップ½

●塩………………………………大さじ 1

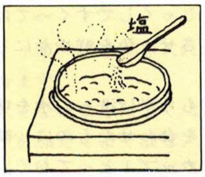
■作り方



①黒豆は、生のまま虫食いのある豆を除いて洗ってからふきんで水気をよく拭きとっておく。



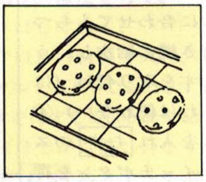
②もちつき機に給水し、うすとはねをセットする。
6～12時間浸しておいたもち米を水切りしこれをうすに入れ、むす のスイッチボタンを押してブザーが鳴るまで蒸す。



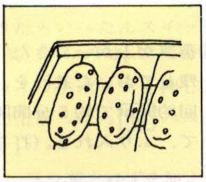
③蒸し上がったら塩大さじ1を入れ、つく・ねる のスイッチボタンを押す。



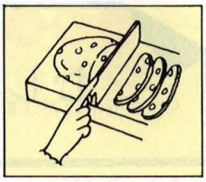
④つきはじめて4～5分したらもちをつきながら手で①の豆を生のままもちにくっつけるように押しこみます。



⑤つき上がったら、もち取り粉をしいたのし板に移して3等分にする。



⑥これを、なまこ形に手で形をととのえ、そのままの状態で2日くらい放置する。



⑦かたくなったら適当な厚さに切り分け、焼いてたべる。

⑧残ったもちはポリ袋に入れ冷蔵庫に保存する。

お料理メモ

●豆もちを焼かないで食べる場合はかために煮た豆や炒った黒豆を使います。



● 給水量

洗米前のもち米量	1.8L	1.3L	0.9L
	10杯	7杯	5杯
	1.4kg	1.0kg	0.7kg
給水量	480mℓ（2杯と120）	360mℓ（2　杯）	280mℓ（1杯と100）

むし料理

祝いごとに欠かせない

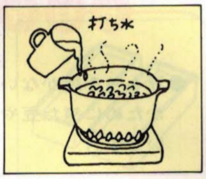
赤飯

材料（もち米1.8Lに対し）

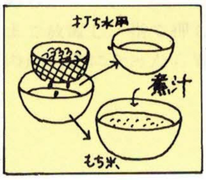
●ささげまたは小豆……………………カップ1

●ごま塩……………………………………適宜

■作り方

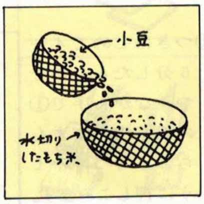


①ささげはごみを洗い流し、たっぷりの水を加えて火にかける。沸騰したら、ゆでこぼし再び水を加え沸騰させ、中火にしてかために煮ておく。

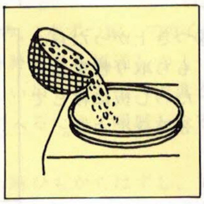


②煮上がったささげはざるにとり、ぬれぶきんを掛けておく。煮汁は、玉じゃくしですくっては戻して空気にふれさせ、色を鮮やかにしさましておく。

③もち米は洗って水を切り、②の煮汁と水を合わせたものに一晩浸す。煮汁は別にカップ1とっておく。

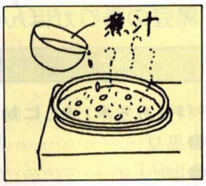


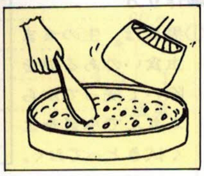
④これをざるで10～30分水切りし、ささげを混ぜ合わせる。



⑤洗米前のもち米量に合わせてもちつき機に給水し、うすを取り付け（はねは使わない）④を入れ むす のスイッチボタンを押す。

⑥蒸気が上がってきたらふたを取り、③の残しておいた煮汁を、1.8Lに対し、1回約50mℓで約5分間隔で2～3回に分けて、ふり入れる。（打ち水をするとき以外はふたを開けないでください。）





⑦蒸し上がったらうすごとはずして別の器に移し、軽くかき混ぜる。これをうちわであおいで冷ましてつやを出し、ごま塩をふりかける。

夏場は、もち米を器ごと冷蔵庫に入れて浸してください。



給水量	500mℓ（2杯と140）

彩りゆたかな

茶わんむし

材料（3人前）

●卵……………………………1½コ
●芝えび……………………3～6尾
●塩…………………………少々
●酒…………………………少々
●とりささみ…………………30g
●干ししいたけ……………小3枚
●ぎんなん…………………6コ
●三ツ葉……………………6本
●ゆず
●ゆでたけのこ……………適宜
●だし汁………………………300mℓ
●しょうゆ………………小さじ½
●塩…………………………小さじ½
●みりん……………………小さじ½

■作り方

①だし汁に塩・しょうゆ・みりんを入れ、サッと煮立てて冷ます。
②卵をボールで泡立てないようによくほぐし、さめただし汁を加えてよく混ぜ、ふきんでこす。
③芝えびは尾を残して殻と背わたを取り、塩、酒をふりかけておく。
④とり肉は一口大のそぎ切りにし、しょうゆ少量をふりかけておく。
⑤しいたけは水かぬるま湯でもどし、飾り切りをしてしょうゆとみりんで薄味をつけて煮る。
⑥ぎんなんは皮を割り、薄皮をむく。
⑦たけのこは薄切りにしておく。
⑧器に三ツ葉とゆず以外の材料を入れ、卵汁を静かに注ぎアルミホイルでふたをする。
⑨もちつき機のうすをはずして500mℓを給水し、うすを取り付けてから蒸し台をうすの中にセットして［むす］のスイッチボタンを押す。
⑩蒸気が上がってきたらいったんスイッチを切り、茶わんを蒸し台にのせ、ふたをして再び［むす］のスイッチボタンを押し、約10分蒸す。蒸し上がったら［切］のスイッチボタンを押す。
⑪茶わんを取り出し、三ツ葉とゆずを加える。

お料理メモ

●直径約8cmの蒸し茶わんが3コ入ります。
●蒸すときはアルミホイルでふたをして蒸します。ふたをしないで蒸すと、すが立つことがあります。



五目ぶかし

給水量	もち米を蒸すとき	具を入れて蒸すとき
	280mℓ (1杯と100)	200mℓ (1杯と20)

ふかし芋

給水量	500mℓ (2杯と140)

季節の味と香りがおいしい

五目ぶかし

材料

- もち米……………………………1.0L
- 干ししいたけ……………………3～4枚
- たけのこ…………………………200g
- にんじん…………………………小1本
- ごぼう……………………………小1本
- ぎんなん…………………………20コ
- さやいんげん……………………30g
- 油揚げ……………………………3枚
- しいたけのもどし汁と水を合わせて……………………300mℓ
- しょうゆ…………………………100mℓ
- 酒…………………………………大さじ3
- 砂糖………………………………小さじ2

打ち水
- 水…………………………………100mℓ
- 酒…………………………………大さじ2

■作り方

A．下準備

①もち米は洗って6～12時間水に浸しておく。

②干ししいたけは石づきをとって細切りにし、もどし汁は300mℓとっておく。

③たけのこは小さめのいちょう切り、にんじんは長さ4cmくらいの細切り、ごぼうはささがきにして水にさらし、2～3度水をとりかえてざるにあげる。

④油揚げは油ぬきしてたて2つ切りにし、小口から細切りにする。

⑤なべにしいたけのもどし汁としょうゆ・酒・砂糖を入れて煮たて、しいたけ・たけのこ・ごぼう・油揚げを入れて煮含め、途中でにんじんを入れる。

B．仕上げ

①もちつき機のうすをはずして280mℓを給水し、水気を切ったもち米をうすに入れて［むす］のスイッチボタンを押し、ブザーが鳴るまで蒸す。

②蒸し上がったら一度大きめのすし桶かバットに移し、煮含めた具を汁ごと加えてむらなく混ぜる。

③混ぜたら、またもちつき機に200mℓ給水して、うすを取りつけ②を入れて、途中打ち水をしてブザーが鳴るまで蒸す。

④器に盛りつけ、ゆでて薄皮をむいたぎんなんと塩ゆでしたいんげんの斜め切りを散らす。

ふっくらホクホク

ふかし芋

材料(4人前)

- さつま芋……………………………800g

■作り方

①さつま芋は水洗いし、小さいものはそのまま、大きなものは2つ～3つに切っておく。

②もちつき機に給水し、うすと蒸し台を取り付け①のさつま芋を入れる。

③ふたをして［むす］のスイッチボタンを押し、約35分蒸す。

④竹串をさしてみて、串が通れば蒸し上がり。

お料理メモ

- 蒸したさつま芋をつぶして、スイートポテトやきんとんにも使えます。
- 同様にして、じゃが芋を蒸すこともできます。



1回で ねれる量	材料の総量 約400～1200ｇ （10～30ケ分）	給水量	500mℓ （２杯と140）

和菓子

子供の日の人気もの

柏もち

材料（20コ分）

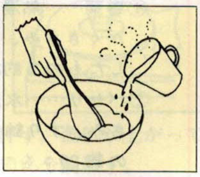
- ●上新粉………………………………… 400ｇ
- ●こしあん……………………………… 500ｇ
- ●柏の葉…………………………………20枚
- ●湯（約70℃）……………………… 約400mℓ

■作り方

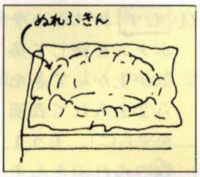
①乾燥した柏の葉は、一晩水に浸してもどし、あくを抜いて熱湯で短時間（約５分）ゆで、冷水に取って水気をふいておく。

②こしあんは20等分して丸めておく。

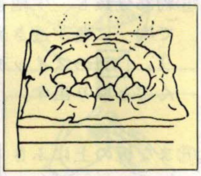
③ボールに上新粉を入れ、湯を少しずつ加えて耳たぶくらいのかたさになるまで、充分こねる。



④もちつき機のうすをはずして給水し、うすを取り付けたあと、蒸し台をセットしてその上にうすの上部がかくれるようにぬれぶきんをしく。



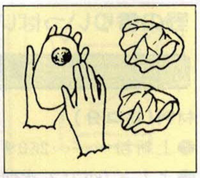
⑤［むす］のスイッチボタンを押し、蒸気が上がってきたら③をひとにぎりずつちぎって並べて入れ、中まで均一に透き通るまで蒸す。



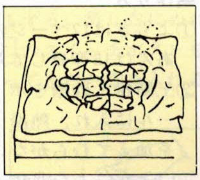
⑥蒸し上がったらふきんごと取り出して蒸し台を取りはずし、はねを取り付けて⑤を入れる。

⑦［つく・ねる］のスイッチボタンを押し、水でぬらした木しゃもじで押えながらもち状になるまで約５分ねる。

⑧でき上がった生地を20等分して手水をつけて長円形にのばし、あんを包んで２つ折りにして①の柏の葉で包む。



⑨もちつき機に蒸し台をセットして⑧を並べて入れ、２～３分蒸してでき上がり。



◀ご注意▶

生地を入れる前に［つく・ねる］のスイッチボタンを押さないでください。



1回でねれる量	材料の総量 約350～1400ｇ （8～30ケ分）
給水量	500mℓ （2杯と140）

野の香りいっぱいの

草もち

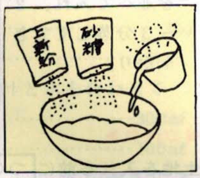
材料（15コ分）

●上新粉………250ｇ　●砂糖…………100ｇ
●よもぎ（ゆでて水切りしたもの）……30ｇ
●あん（粒あん）…350ｇ　●湯（約70℃）310mℓ

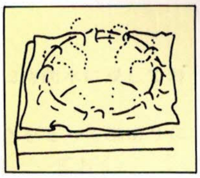
■作り方

①よもぎは12ページの要領で準備しておく。あんは15等分して丸めておく。

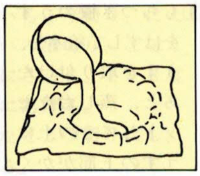
②上新粉・砂糖をボールに入れ、熱湯を加えてむらがないようによく混ぜ合わせる。（上新粉のメーカーによって、混ぜ合わせたときのかたさが異なる場合があります。70℃位の湯を加え泡立て器などで、よく混ぜ合わせることがコツです）



③もちつき機のうすをはずして給水しうすを取り付けたあと蒸し台をセットしてぬれぶきんをしく。

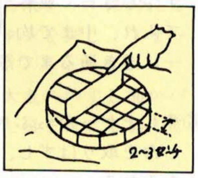


④ むす のスイッチボタンを押して蒸気が上がってきたら②を入れて表面を平らにし、もう1枚のぬれぶきんをうすがかくれるように掛けてふたをする。

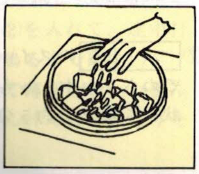


⑤約35分蒸し、生地を箸で割ってみて中まで均一に色が透き通っていたら蒸し上がり。 切 のスイッチボタンを押してふきんごと取り出す。

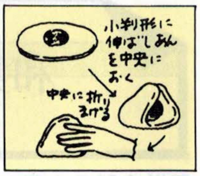
⑥まな板の上にふきんごとのせ、包丁で2～3cm角に切れ目を入れる。



⑦もちつき機は、蒸し台を取り除いてはねを取り付け、⑥を入れてその上に①のよもぎをほぐしながら加え、 つく・ねる のスイッチボタンを押して木しゃもじで少しおさえながら約5分ねる。



⑧よもぎが均一に混ざったら 切 のスイッチボタンを押し生地を取り出して15等分する。手にサラダ油を少し塗り、生地を小判形にのばしてあんを包む。



◀ご注意▶　生地を入れる前に つく・ねる のスイッチボタンを押さないでください。

お料理メモ

●よもぎのない時期には乾燥よもぎを和菓子屋さんなどで分けてもらい、12ページと同じ要領で熱湯でもどしたもの約10ｇをつき混ぜても、またにんじんの葉をサッとゆでて細かくきざみ、すり鉢ですったもの約30ｇをつき混ぜても草もちが作れます。

●春菊やパセリをつき混ぜると〝変わり草もち〟ができます。
①春菊……熱湯でサッとゆでて細かくきざみ、すり鉢ですりつぶしたものを約20ｇつき混ぜます。
②パセリ……水洗いして細かくきざみ、すり鉢ですりつぶしたもの約20ｇをつき混ぜます。



一回で蒸せる量	材料の総量 約200～1200ｇ（10～60ケ分）
給水量	500mℓ（２杯と140）

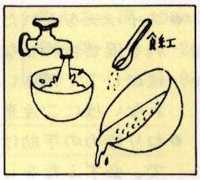
春の息吹きがただよう

桜もち・椿もち

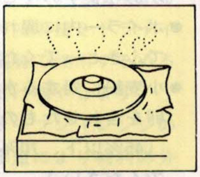
材料(20コ分)

- ●道明寺粉…200ｇ(またはもち米…カップ1½)
- ●ぬるま湯……………………………200mℓ
- ●食紅……………………………………少々
- ●こしあん………………………………400ｇ
- ●砂糖……………………………………50ｇ
- ●水………………………………………25mℓ
- ●桜の葉の塩漬…………………………20枚

■作り方



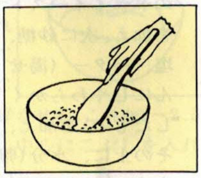
①道明寺粉はボールに入れて、食紅少々を溶かしたぬるま湯をまわしかけ、ふきんを掛けて15～20分そのまま放置する。



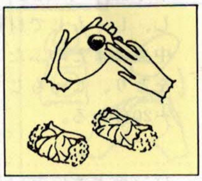
②もちつき機のうすをはずして給水し、うすと蒸し台をセットする。蒸し台にぬれぶきんをしき［むす］のスイッチボタンを押す。蒸気が上がってきたら①を入れて約15分間蒸す。

③水25mℓと砂糖50ｇを火にかけて煮つめ、シロップを作る。

④桜の葉はサッと水洗いし、よく水切りをしておく。

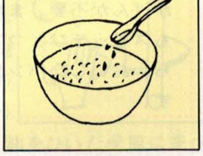


⑤蒸し上がったら③のシロップの中へ入れてかるく混ぜ合わせ、ふたをして10分ぐらい放置したあと20等分する。

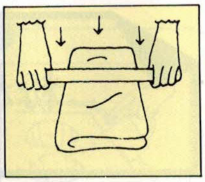


⑥手水をつけながら、丸めておいたこしあんを包んで形をととのえ、④で包む。

道明寺粉が手に入らないときは、もち米を使っても作れます。

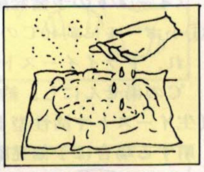


①もち米はよく洗ってからボールに入れ、水に４時間浸しておく。このとき、水どきした食紅小さじ１を入れて色をつける。



②ざるで水を切り、まな板かテーブル上にぬれぶきんをしき、２～３回分に分けてもち米を包み、のし棒で細かく押しつぶす。

③もちつき機のうすをはずして給水し、うすと蒸し台をセットする。蒸し台にぬれぶきんをしき［むす］のスイッチボタンを押す。蒸気が上がってきたら②を入れる。



④20分ぐらい蒸したところで約50mℓの打ち水をする。5分後にもう一度くり返し、さらに5分蒸して粒に芯がなくなったら［切］のスイッチボタンを押す。以後は道明寺粉の場合の③～⑥と同じ。

お料理メモ

●食紅を使わないで同様につくり、最後に丸く形をととのえて椿の葉で上下両面からはさむと椿もちができます。



1回でねれる量(配合割合は次頁を参考にしてください。)	
材料の総量	小麦粉の量
450～1800g （12～50ヶ分）	250～1000g

粉ねり

パン生地

■作り方のポイント

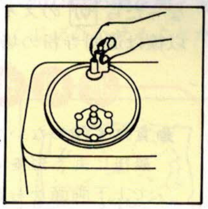
ねり時間 ――――――――15～20分

〈イーストの予備発酵〉

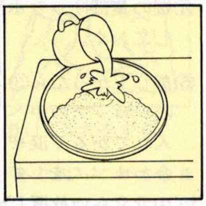
①小ボールに約40℃のぬるま湯と砂糖を入れ、ドライイーストをふり入れて30～40℃の湯せんにし、約15分間放置する。

〔生イーストや活性型ドライイーストを使用する場合は予備発酵は必要ありません。〕

②もちつき機にうすをしっかりと取り付ける。次に粉ねりプレートを正しい位置にセットし、それからハネを取り付ける。



③ふるいにかけた粉をうすに入れ、①のドライイーストを加え、次に砂糖、塩、バター（湯せんにしやわらかくしたもの）を加え、その上に、水分(卵・牛乳)をふりかける。すぐに［つく・ねる］のスイッチボタンを押し、しゃもじで材料を混ぜ合わせながら、中央にまとめふたをする。ときどきふたをとり、しゃもじで手助けしながら、15～20分ねる。



パンを上手においしく焼くためにはオーブンが便利です。
三菱電気オーブン(イースト発酵つき)なら、温度が正確に保たれますから火かげんが不要。また、イースト菌発酵もスイッチひとつで手軽にできますから、おいしいパン作りにもってこいです。

◀ご注意▶

- 粉は必ず先に入れ、水分(卵・牛乳)は粉の上に均一にふりかけてください。
水分や他の材料を先に入れると、ボイラー内に漏れて粉ねりがうまくできません。
- 水分を入れたらふたをし、すぐに［つく・ねる］のスイッチボタンを押してください。水分を入れたまま放置するとボイラー内に水分が漏れます。
- スイッチを入れたらすぐにしゃもじで材料を混ぜ合わせながら、中央にまとめる様にしてください。このとき、はねに触れない様にご注意ください。
- ねり始めの手助け後は、粉が舞い上るので、必ずふたをしてください。
- ねる量が多い場合は、ふたがずれることがありますのでご注意ください。
- ボイラー内に漏れた粉などは、ふきん等でふきとってください。
- 小麦粉に対する水分（牛乳・ぬるま湯・卵を合わせたもの）の量は60%前後です。（45%以下、70%以上の生地はねらないでください。）



パンの配合例

——いろいろなパンを作りましょう——

バターロール

材料(25コ分)

- ●強力粉………400g
- ●薄力粉………100g
- ●砂糖………… 20g
- ●塩…………… 10g
- ●バター……… 50g
- ●卵……………１コ
- ●牛乳……… 200mℓ
- {●ぬるま湯…80mℓ / ●砂糖…………2g / ●ドライイースト…6g}

食パン

材料(ケース2本分)

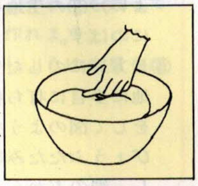
- ●強力粉………500g
- ●砂糖………… 20g
- ●塩…………… 10g
- ●バター……… 15g
- ●牛乳……… 225mℓ
- {●ぬるま湯･･100mℓ / ●砂糖…………2g / ●ドライイースト…8g}

お料理メモ

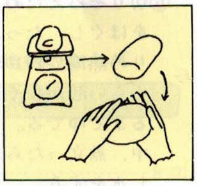
●活性型ドライイーストを使用する場合は、牛乳の使用量をドライイーストの予備発酵で使用するぬるま湯の水分量だけ増やします。

●ご使用になるオーブン・レンジの1回でできる容量により材料の分量を加減してください。

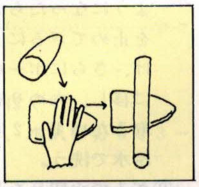
パンの作り方（バターロールの場合）



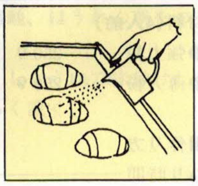
①ボールにサラダ油をうすくひいて、ねり上げた生地を丸めて入れ、ぬれぶきんかラップでおおって30～40℃で約60分１次発酵させる。これが2～2.5倍にふくらんだら、中心にこぶしを入れてガス抜きをする。



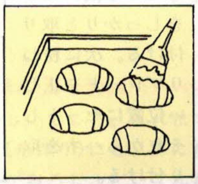
②これを、１コが35～40gになるように切り分け、なめらかなところが上になるように丸めぬれぶきんをかぶせ約10分生地を休ませる。



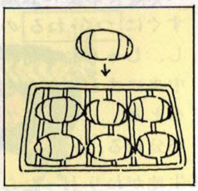
③手のひらでにんじんのように形づくり、のし棒で上下20cmくらいにのばして底辺から三重くらいになるように巻きあげ、薄く油をひいた受皿に並べる。



④これを暖かいところ（30～40℃）で30～40分、表面が乾かないように霧吹きして成形発酵させる。



⑤つやだし（卵黄１コを水大さじ１で溶いたもの）を刷毛でぬり、予熱したオーブンの中段に入れて約180℃で焼く。



⑥こんがり焼けたら、すぐ取り出して焼き網かナプキンの上にのせる。



1回でねれる量	材料の総量 約400～1200g (2～6人前)

うどん

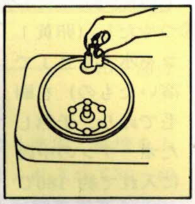
材料(4人前)

●強力粉………250g
●薄力粉………250g
●食塩水
　食塩…………20g
　水…………270mℓ

■作り方

ねり時間 ―――――――――― 約15分

①もちつき機にうすをしっかりと取り付ける。次に粉ねりプレートを正しい位置にセットし、それからハネを取り付ける。

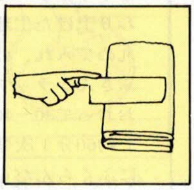


②強力粉・薄力粉はふるいにかけてうすに入れ、その上に食塩水をふりかける。
すぐに[つく・ねる]のスイッチボタンを押し、しゃもじで材料を混ぜ合せながら、中央にまとめふたをする。ときどきふたをとり、しゃもじで手助けしながら、約15分ねる。

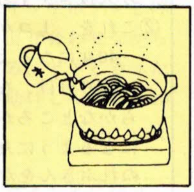
③生地がねり上ったら[切]のスイッチボタンを押し、ぬれぶきんかラップにくるんでねかせる。
ねかし時間は夏は1時間、冬は2～3時間にする。

④まな板かのし板に打ち粉をし、(強力粉がよい) ③の生地をのし棒で約2㎜の厚さにのばす。

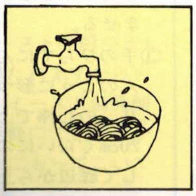
⑤長方形にのした生地に多目に打ち粉をして図のようなびょうぶたたみにし、端の方から3㎜幅くらいに切る。



⑥切りそろえためんをほぐし、たっぷりの熱湯で約10分くらい芯がなくなるまでゆでる。途中、煮立ったら差し水をする。



⑦めんがすきとおるようになったら火を止めてざるに上げ、さらにボールに移し、ぬめりを取るため1～2回冷水で洗う。



⑧ざるで水切りをし、好みのだしでたべる。

◀ご注意▶

●粉は必ず先に入れ、食塩水は粉の上に均一にふりかけてください。食塩水を先に入れるとボイラー内に漏れて、粉ねりがうまく出来ません。
●食塩水を入れたらふたをし、すぐに[つく・ねる]のスイッチボタンを押してください。食塩水を入れたまま放置するとボイラー内に水分が漏れます。
●スイッチを入れたらすぐにしゃもじで材料を混ぜ合わせながら、中央にまとめる様にしてください。このとき、はねに触れない様にご注意ください。
●ねり始めの手助け後は、粉が舞い上るので、必ずふたをしてください。
●ねる量が多い場合は、ふたがずれることがありますのでご注意ください。
●ボイラー内に漏れた粉などは、ふきん等でふきとってください。



北海道地方のもち料理

つきたて

名産のイクラをつかって

イクラのおろしもち

材料（４人前）

- ●つきたてのもち……………………………400g
- ●イクラ……………………………………適宜
- ●だいこん…………………………………400g
- ●ゆず
- ●のり………………………………………¼枚

■作り方

①だいこんは皮をむいてすりおろし、かるく水気を切る。

②ゆずの皮はみじん切りにして①のおろしだいこんに加え、イクラも加えて混ぜ合わせる。

③つきたてのもちを一口大にちぎり、②をからめる。

④器に盛って細く切ったのりを散らす。

お料理メモ

●イクラの代わりに、タラコを炒ってほぐしたものでも作れます。

●お好みによってはしょうゆ少量を加える。

のしもち

北海道のおいしい塩鮭をいかして

塩鮭のお茶漬

材料（４人前）

- ●のしもち…………………………………８切
- ●塩鮭………………………………………２切
- ●ほうれん草………………………………½束
- ●しょうゆ…………………………………少々

■作り方

①塩鮭は、焼いて身をほぐす。

②ほうれん草は　ゆで、水気を切って３〜４cmの長さに切る。

③もちをこんがりと焼いて器に入れ、もちの上に①、②の塩鮭、ほうれん草をのせる。

④熱い番茶を注ぎ、しょうゆで味付けし、ふたをしてしばらく置く。

函館の味じまん・海そうめん

函館は、イカのおいしいところ。とれたてを糸のように細切り（糸作り）にし、丼にたっぷり盛ってしょうがおろし、だいこんおろしなどを入れ、しょうゆをさしてそうめんをすするようにたべる“海そうめん”。





東北地方のもち料理

のしもち

香ばしい風味の

くるみもち（宮城県）

材料（４人前）

●小もち………８コ　●くるみ………40ｇ
●豆腐………１½丁　●砂糖…………100ｇ
●塩…………少々　●酒…………少々

■作り方

①くるみは殻をはずし、渋皮をむいて細かくきざみ、すり鉢ですりつぶす。
②豆腐は４つ切りにしてふきんに包み、２枚のまな板にはさんで水切りし、①のくるみに加えて混ぜ合わせる。
③②にぬるま湯をカップ½～⅔を加えてのばし、裏ごしにかけてなべに入れ火にかける。
④砂糖、塩、酒を加えて調味し、充分火を通して、しること同様に仕上げる。
⑤小もちを焼いて④に入れる。

のしもち

しょうがのさわやかさをいかした

しょうがもち（宮城県）

材料（４人前）

●のしもち……８切　●だし汁…カップ３
●しょうゆ…大さじ２　●おろししょうがのしぼり汁……少々
●かたくり粉‥大さじ１
●砂糖…………適量

①だし汁をなべに入れて火にかけ、しょうゆ、砂糖でふつうの吸物より、いくぶん甘く味をととのえる。
②①のだし汁に水溶きしたかたくり粉を加え、しるこ程度にとろみをつける。
③しょうがをすりおろしてしょうが汁を作り、②のだし汁に加えて火からおろす。
④もちをこんがりと焼き、③の汁の中に入れてできあがり。

お料理メモ

●クルミの渋皮は、熱湯を通すと取りやすくなります。

かわりもち

春のかおりいっぱいの

よもぎもち（福島県）

材料（約700ｇ　２本）

●もち米……………………0.5L
●上新粉……………………400ｇ
●よもぎ（ゆでて水切りしたもの）……40ｇ

●１回で作れる量

もち米量	1.0L	0.5L
上新粉量	800ｇ	400ｇ
給水量	400mℓ	180mℓ

■作り方

①よもぎは葉先を摘み取り、ごみを洗い流して重そう少々を加えた熱湯で色よくゆで、水にさらす。
②これをかたくしぼって水切りし、包丁で細かく切ってすり鉢ですっておく。
③もち米は洗って水に６～12時間浸しておき、ざるで10～30分水切りをする。
④上新粉はボールに入れ、ぬるま湯を少しずつ加えて耳たぶくらいのかたさになるまでこね、ひとにぎりずつにちぎる。
⑤もちつき機に給水してうすとはねを取り付け、③のもち米を入れ平らにならして④の上新粉を入れ蒸す。
⑥蒸し上がったら②のよもぎを手でほぐしながら入れる。
⑦木しゃもじで上新粉をほぐすように手助けをしながら約10分つく。
⑧これをもちとり粉をしいたのし板に取り出し、２等分してなまこ状に形をととのえ、１日くらい放置して0.5～1cm厚さに切り分け好みに合せて味付けする。

お料理メモ

●生のよもぎが手に入らない場合は、乾燥よもぎを12ページと同じ要領で使用しても作れます。



関東地方のもち料理

かわりもち

給 水 量
420mℓ （2杯と60）

千葉の名産、ピーナツがたっぷり

落花生もち（千葉県）

材料

- ●もち米……………………………………1.8L
- ●落花生（皮なし）………………………180g
- ●砂糖………………………………大さじ 4
- ●塩…………………………………大さじ 1

■作り方

①もち米は洗って水に6～12時間浸し、ざるで10～30分水切りする。

②もちつき機に給水し、うすとはねを取り付け、①のもち米を入れて蒸す。

③落花生は炒って鬼皮、渋皮をむき、包丁であらく切っておく。

④もち米が蒸し上がったら、木しゃもじでほぐしながら③の落花生を混ぜ込み、塩をふり入れる。

⑤これを木しゃもじで押さえて［つく・ねる］のスイッチボタンを押す。

⑥4～5分後もち状になったら砂糖を少しずつ加え、水でぬらした木しゃもじで手助けをしながらさらに5～6分つく。

⑦もちとり粉をしいたのし板に取り出し、3等分してなまこ状に形をととのえる。

⑧5時間くらいおいて切り分け、そのままたべてもよく、また1日おいてかたくなったものは、適当な厚さに切り分けて焼く。

銚子の味じまん・いわし団子

海の近くの銚子でつくられている“いわし団子”。いわしをすりつぶし、味噌、山椒、ふきのとうをきざんだものをまぜいれて団子にし、ブツ切りのねぎを入れただし汁のなかに入れます。

つきたて

家族で楽しめる5つの味

五色もち（栃木県）

材料（4人前）

- ●つきたてのもち………………………400g
- ｛●納豆………………………½包（50g）
- 　●しょうゆ……………………大さじ 1｝
- ｛●だいこん………………………200g
- 　●しょうゆ……………………大さじ 2｝
- ｛●きな粉…………………………大さじ 2
- 　●砂糖……………………………大さじ 2
- 　●塩…………………………………少々｝
- ●小豆あん（砂糖を加えたもの）…カップ½
- ｛●黒ごま…………………………大さじ 2
- 　●砂糖……………………………大さじ 1
- 　●しょうゆ………………………大さじ 1｝

■作り方

①納豆はきざみ納豆にし、しょうゆを加えて混ぜ合わせる。

②だいこんはすりおろし、かるく水気を切ってしょうゆを加え混ぜ合わせる。

③きな粉に砂糖、塩を加えて味をととのえる。

④黒ごまは炒ってすり鉢で半ずりにし、砂糖、しょうゆを加えて混ぜ合わせる。

⑤つきたてのもちを一口大にちぎり、それぞれの材料をからめる。





中部地方のもち料理

かわりもち

給　水　量
180mℓ（1杯）

家族そろって焼きながら

五平もち（長野県）

材料（約10串分）

- もち米……　0.5L
- ご飯………　600g
- 赤味噌…大さじ3
- 黒ごま…大さじ5
- 砂糖……大さじ5
- みりん…大さじ3
- だし汁…大さじ1

■作り方

①もち米は洗って水に6～12時間浸しておく。
②これをざるで10～30分水切りする。
③もちつき機に給水し、うすとはねを取り付ける。
④うすにもち米を入れて蒸す。
⑤ご飯は、600g計っておく。
⑥もち米が蒸し上がったら⑤のご飯を加え、つく・ねるのスイッチボタンを押し、水でぬらした木しゃもじで手助けしながら5～6分つき、粒が少し残っている状態につき上げる。
⑦これを一口大にちぎって丸め、串に刺し、形をととのえる。
⑧⑦をきつね色になるまで両面焼き、たれをつけてたべる。

〔たれの作り方〕
①ごまはこがさないように炒ってすり鉢にとり、なめらかになるまでする。
②小さなべに、残りのたれ用の材料全部を入れ、火にかけてよく混ぜ合わせる。
③これにごまを加えて、さらに混ぜ合わせて仕上げる。

つきたて

ひと味ちがった枝豆のあんで

のたもち（長野県）

材料（4人前）

- つきたてのもち……………………………400g
- 枝豆またはそら豆（皮をとったもの）……………………………………………200g
- 砂糖…………………………………………60g
- 塩…………………………………………少々

■作り方

●枝豆は、洗ってざるにあげ、塩を軽くまぶしてからたっぷりの湯でやわらかくゆで上げる。
②①の枝豆の皮をむき、さらに甘皮も取り除く。
③これをすり鉢に入れ、よくすりつぶす。
④砂糖に大さじ3の水を加えて、透明になるまで火にかけ、蜜を作り冷ましておく。
⑤③のすりつぶした豆に④の蜜を少しずつ加えながら、まぶしやすいとろっとした状態になるまですりのばし、塩少々を加えて味をととのえる。
⑥つきたてのもちを、一口大にちぎり⑤のたれをからめる。

お料理メモ

●枝豆はゆで方が足りないと、つぶしにくく、味も青臭くなります。また、ゆですぎると色が悪くなります。

のたもちの名の由来

のたもちの「のた」は「ぬた」のことで、あえることを意味しています。

岩手の味じまん・ずんだもち

枝豆をつかったもちとして、岩手には“ずんだもち”があります。小豆あんとはまたちがった素朴な舌ざわりが楽しめます。

ずんだもちの名の由来

ずんだもちという名の起こりは、ずんだという人の名前からだとか、豆を打って作ったことから、豆打（ずんだ）もちというなどと伝えられています。



近畿地方のもち料理

つきたて

しゃれた味、古都の風味

水もち(京都府)

材料(4人前)

●つきたてのもち……………………………400g

●納豆…………………………½包(50g)
●ねぎ……………………………………少々
●ねりがらし………………………………少々
●しょうゆ…………………………大さじ 1
●酒…………………………………小さじ 1

●きな粉……………………………大さじ 2
●砂糖……大さじ2／●塩…………少々

●黒砂糖……………………………………30g
●蜂蜜……大さじ1／●しょうゆ…少々

■作り方

①納豆はきざみ納豆にして、ねぎのみじん切り、ねりがらし少々、しょうゆ、酒を加えて混ぜ合わせる。
②きな粉に砂糖と塩を加えて味をととのえる。
③黒砂糖は包丁であらく削り、蜂蜜を加えて火にかけなめらかになるまで溶かして、おろしぎわにしょうゆ少々を加える。
④もちは手水を加えてやわらかめにつき上げる。
⑤これを一口大にちぎり、それぞれの材料をからめる。

かわりもち

給 水 量
420mℓ (2杯と60)

なつかしい味わいのある

栗もち(大阪府)

材料

●もち米…………………………………1.1L
●もち粟…………………………………0.7L

■作り方

①もち粟はよく洗って水に一昼夜(12〜24時間)浸す。
②もち米も洗って水に6〜12時間浸す。
③①の粟と②のもち米をざるで10〜30分水切りして混ぜ合わせる。
④もちつき機に給水し、うすとはねを取り付け、③のもち米と粟を合わせたものを入れて蒸す。
⑤蒸し上がったら［つく・ねる］のスイッチボタンを押し、木しゃもじで手助けしながら約10分つく。
⑥もちとり粉をしいたのし板に取り出し、均一の厚さにのす。
⑦1日おいて切り分け、焼いてたべる。

お料理メモ

●粟にはもち粟とうるち粟とがありますが、粟もちにはもち粟を使います。

かわりもち

給 水 量
420mℓ (2杯と60)

塩味のきいた味

えびもち(兵庫県)

材料

●もち米…………………………………1.8L
●干しえび(さくらえび)………………50g
●塩……………………………………大さじ 2

■作り方

①もち米は洗って水に6〜12時間浸し、ざるで10〜30分水切りする。
②もちつき機に給水してうすとはねを取り付け、①のもち米を入れて蒸す。
③蒸し上がったら木しゃもじでもち米をほぐしながら、干しえびと塩を混ぜ込む。
④これを木しゃもじで押さえて［つく・ねる］のスイッチボタンを押す。
⑤水でぬらした木しゃもじで手助けしながら約8分つく。
⑥もちとり粉をしいたのし板に取り出し、均一の厚さにのす。
⑦1日おいて切り分け、焼いてたべる。



中国・四国地方のもち料理

つきたて

お子さまが大喜び

べったらもち(山口県)

材料(4人前)

- ●つきたてのもち……………………………400 g
- ●小豆あん
  - ●小豆…………………………………カップ 1
  - ●砂糖……………………………………200 g
  - ●塩…………………………………………少々

■作り方

①小豆は洗ってなべに入れ、たっぷりの水を加えて火にかける。沸騰したら煮汁を捨て、再びたっぷりの水を加えてやわらかくなるまで煮る。

②やわらかくなったら煮汁を捨て、砂糖を加えてねり最後に塩少々を加えて味をととのえる。

③つきたてのもちを一口大にちぎり②のあんをからめる。

べったらもちの由来

「べったら」とは、おもちにあんをべったりつけて食べることから生まれた名前で、べったり→べったらに変化してきたといわれています。

かわりもち

給水量
420mℓ (2杯と60)

しょうががピリッときいた

うるもち(徳島県)

材料

- ●もち米……………………………………1.0L
- ●うるち米…………………………………0.8L
- ●おろししょうがのしぼり汁……大さじ 3
- ●砂糖………………………………………60 g

■作り方

①もち米とうるち米を混ぜ合わせ、洗って一昼夜(12~24時間)水に浸しざるで10~30分水切りする。

②もちつき機に給水してうすとはねを取り付け、①の米を入れて蒸す。

③しょうがは皮をむき、すりおろしてしぼり汁を作り砂糖を加える。

④蒸し上がったら つく・ねる のスイッチボタンを押し、4~5分後もち状になったらしょうが汁を少しずつ加え、さらに4~5分つく。

⑤これをもちとり粉をしいたのし板に取り出し、3等分してなまこ状に形をととのえる。

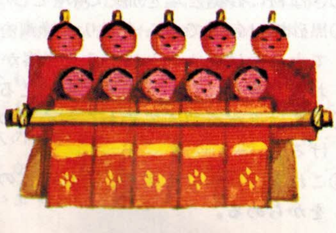
⑥1日おいて適当な厚さに切り分け、焼いてたべる。

お料理メモ

●うるち米が入っていますのでつき上がったもちには粒が残ります。

徳島の味じまん・でんがく

徳島の“でんがく”はなかなか手がこんでいるもの。里芋を塩ゆでにして竹串にさし、味噌、酒、みりん、さとう、卵、だし汁を5時間トロトロと煮込んだ味噌をぬりつけて、火にあぶり、山椒を香味につかいます。





九州地方のもち料理

かわりもち

給　水　量
420mℓ（２杯と60）

潮の香りゆたかな

磯もち（長崎県）

材料

- ●もち米……………………………1.8L
- ●干しわかめ………………………25 g
- ●ねりうに……………………大さじ 5

■作り方

①もち米は洗って水に６～12時間浸し、ざるで10～30分水切りする。
②もちつき機に給水してうすとはねを取り付け、①のもち米を入れて蒸す。
③わかめは砂を洗い落し水に浸してもどし、２～３cmの長さに切る。(もどし過ぎないように注意する)
④もち米が蒸し上がったら木しゃもじでほぐしながら、③のわかめを混ぜ込む。
⑤これを木しゃもじで押さえて、［つく・ねる］のスイッチボタンを押す。
⑥４～５分後もち状になったらねりうにを少しずつ加え、水でぬらした木しゃもじで手助けしながらさらに５～６分つく。
⑦もちとり粉をしいたのし板に取り出し、均一の厚さにのす。
⑧１日おいて切り分け、焼いてたべる。

むし料理

給　水　量
500mℓ（２杯と140）

南の島の郷土色あふれる

ナットウンス（沖縄県）

材料

- ●もち粉……………………………180 g
- ●ざらめ……………………………90 g
- ●水…………………………………150mℓ
- ●赤味噌…………………………30～50 g
- ●ピーナツバター………………大さじ 1
- ●ヒハツ(またはこしょう)……小さじ½
- ●生落花生…………………………6 コ

■作り方

①ボールに味噌、ピーナツバター、ヒハツ(またはこしょう)、ざらめを入れてよく混ぜ合わせる。
②①の材料にもち粉を入れ、水を少しずつ加えて味噌のかたさくらいになるまでよく混ぜ合わせる。
③これを、水でぬらした流し箱に入れて、手を水でぬらして表面を平らにならし、皮をむいた落花生を花形に飾る。
④もちつき機に給水しうすと蒸し台を取り付け、③を入れて蒸気が上がってから約30分蒸す。
⑤蒸し上がったら、ぬれぶきんを使って取り出し、そのまま冷ます。
⑥しばらく冷ましてから切り分けてたべる。

お料理メモ

- ●２週間くらい保存できますので、かたくなったものは焼いてたべます。
- ●もちつき機に使用できる流し箱は14×15cmの大きさのものまでです。

ナットウンスの名の由来

昔、沖縄では年頭味噌というものをお正月にたべていました。その年頭味噌がだんだん変化して、ネントミソ→ナットミソ→ナットウンスとなったといわれています。

お客様へ

- この商品には、保証書を別途添付しております。
- ご購入店名、ご購入年月日を記入しておきますと修理を依頼されるとき便利です。

ご購入店名	TEL
ご購入年月日	年　月　日

三菱電機株式会社
三菱電機ホーム機器株式会社
〒369-12　埼玉県大里郡花園町小前田1728-1

ZT934Z195H11

安全のために必ずお守りください

■この商品を安全に正しく使用していただくために、お使いになる前にこの取扱説明書「安全のために必ずお守りください」をよくお読みになり十分に理解してください。

■お読みになったあとはいつも手元においてご使用ください。



●ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守ってください。

●表示と意味は次のようになっています。

⚠ 警告	誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。
⚠ 注意	誤った取り扱いをすると、人が傷害を負ったり、*物的損害の発生が、想定される内容を示します。

*物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットにかかわる拡大損害を示します。

図記号の例



感電注意

△は、注意(警告を含む)を示します。
具体的な注意内容は、△の中や近くに絵や文章で示します。
左図の場合は「感電注意」を示します。



分解禁止

⃠は、禁止(してはいけないこと)を示します。
具体的な禁止内容は、⃠の中や近くに絵や文章で示します。
左図の場合は「分解禁止」を示します。



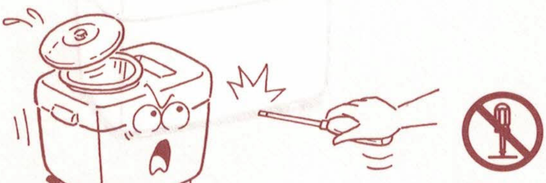
プラグを抜く

●は、強制(必ずすること)を示します。
具体的な強制内容は、●の中や近くに絵や文章で示します。
左図の場合は「差込みプラグをコンセントから抜くこと」を示します。

⚠ 警告

改造はしないこと
また、修理技術者以外の人は、分解したり修理をしないこと

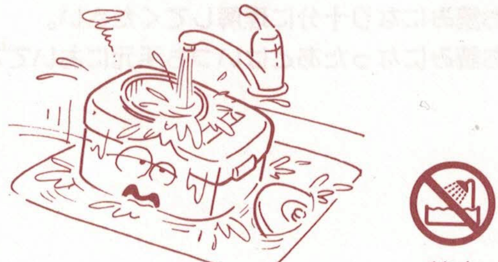
火災・感電・けがの原因となります。修理はお買いあげの販売店または、メーカー指定のお客様ご相談窓口にご相談ください。



分解禁止

水につけたり、水をかけたりしないこと

ショート・感電のおそれがあります。



禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないこと

やけど・感電・けがをするおそれがあります。



禁止

⚠ 注意

電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜くこと

感電やショートして発火することがあります。



プラグを持って抜く

コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないこと

感電・ショート・発火の原因になります。



使用禁止

⚠注意

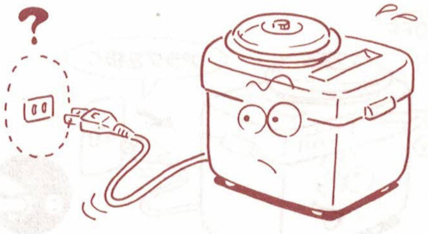
コードを傷付けたり、破損したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、また、重い物をのせたり、はさみ込んだり、加工したりしないこと

コードが破損し、火災・感電の原因となります。

禁止

交流100V以外では使用しないこと

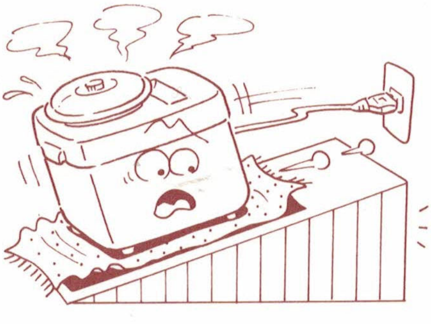
火災・感電の原因となります。



100V以外禁止

不安定なところでは使用しないこと

本体が落下したりして危険です。



禁止

から炊きしたときは、すぐ水を入れないこと

水蒸気によってやけどをするおそれがあります。



禁止

運転中に移動させないこと

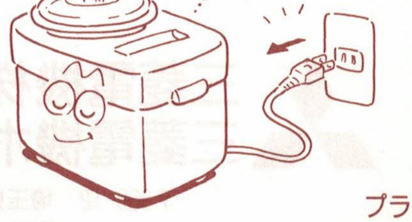
熱い部分にふれてやけどや落下したりして危険です。



禁止

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜くこと

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



プラグを抜く

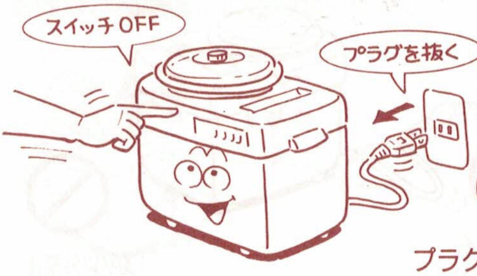
（つづく）

(つづき)

⚠注意

部品の取付け、取外し及びお手入れするときは、スイッチを切り電源プラグを抜くこと

けがをするおそれがあります。





プラグを抜く

蒸しているときは、ふた、うすが熱くなりますので、注意すること

やけどをするおそれがあります。





接触禁止

もちを取り出すときは、必ずふきんでうすをつかみ、本体からはずすこと

やけどの原因となります。





ふきんでつかむ

お買いあげの商品とこの取扱説明書に記載したイラストは、異なることがあります。

三菱電機株式会社
三菱電機ホーム機器株式会社
〒369-12　埼玉県大里郡花園町小前田1728-1
TEL.(0485)84-1831㈹

MITSUBISHI

三菱電機お客さま相談窓口一覧表

修理・手入れ・取扱い
などのご相談は、
まず、お買上げの販売店へ
お申しつけください。

転居や贈答品などでお困りの場合は下記一覧表で

- 修理のご相談は　『修理相談窓口』へ
- その他のお問合わせは『一般相談窓口』へ

下表の［　］地域のお客様は
・持込修理品の場合……お近くの「修理相談窓口」にご連絡ください。
・出張修理品の場合……［　］地域上部に記載の「修理受付センター」にご連絡ください。

※なお、本商品の「持込修理品」「出張修理品」の区別は、「保証書の右上段」に記載があります。



北海道地区

修理相談窓口

旭川	(0166)26-5580	旭川市曙1条8-1
滝川	(0125)23-0117	滝川市本町1-7-4
北見	(0157)25-7045	北見市柏陽町577-60
釧路	(0154)24-1355	釧路市喜多町2-25
帯広	(0155)35-3111	帯広市西13条北4-1-13
室蘭	(0143)45-5781	室蘭市東町1-17-19
苫小牧	(0144)55-1114	苫小牧市明野新町2-1-18
札幌	(011)221-8951	札幌市中央区北2条東13-25
小樽	(0134)33-3380	小樽市色内2-2-11
函館	(0138)49-0345	函館市西桔梗町589-57

一般相談窓口

北海道本部
(011)893-1313
札幌市厚別区大谷地東2-1-11

東北地区

修理相談窓口

青森	(0177)73-8381	青森市大字野木字野尻37-184
弘前	(0172)32-6535	弘前市大字青山4-20-3
八戸	(0178)28-8544	八戸市大字長苗代字下亀子谷地6-8
むつ	(0175)22-3277	むつ市横迎町2-11-7
盛岡	(019)637-7454	盛岡市羽場13地割30-11
水沢	(0197)25-4511	水沢市卸町2-3
釜石	(0193)23-4611	釜石市定内町3-10-1
仙台	(022)238-1773	仙台市若林区大和町2-18-23
気仙沼	(0226)23-8485	気仙沼市田中前2-9-2
石巻	(0225)95-9111	石巻市門脇字四番谷地16-268
古川	(0229)24-3595	古川市米袋字大窪25-1
秋田	(0188)65-4471	秋田市八橋三和町19-36
横手	(0182)32-1785	横手市安田字ブンナ沢80-110
大館	(0186)42-2781	大館市餅田2-5-44
山形	(0236)24-0018	山形市大の目2-1-21
酒田	(0234)22-8533	酒田市北新橋2-14-3
鶴岡	(0235)24-6161	鶴岡市上畑町5-4
米沢	(0238)37-5554	米沢市中田町4776-1
福島	(0245)34-7123	福島市御山字稲荷田47-1
郡山	(0249)59-6543	郡山市喜久田町卸1-76-1
会津	(0242)27-4426	会津若松市天寧寺町3-7
原町	(0244)24-2842	原町市桜井町1-173
いわき	(0246)26-1822	いわき市内郷御台境町鶴巻75-8

一般相談窓口

東北本部
(022)231-8282
仙台市宮城野区日の出町2-2-33

北関東・新潟地区

修理相談窓口

宇都宮	(028)662-0307	宇都宮市平出町3752-4
前橋	(027)265-0511	前橋市後閑町92-1
新潟	(025)274-9165	新潟市竹尾卸新町752-9
長岡	(0258)23-3323	長岡市南陽1-1118-1
上越	(0255)24-1160	上越市大字藤巻字上川原896-7

埼玉県全域
埼玉修理受付センター
(048)651-3223
大宮市大成町4-298

大宮	(048)664-8114	大宮市大成町4-298
越谷	(0489)65-8831	越谷市東大沢4-26-2
川越	(0492)63-9955	埼玉県入間郡大井町鶴ヶ岡1-23-2
熊谷	(0485)24-2172	熊谷市柿沼662

一般相談窓口

首都圏本部
(03)3414-9655
東京都世田谷区池尻3-10-3

東関東地区

修理相談窓口

千葉県全域及び茨城県全域
東関東修理受付センター
(0471)67-7731
柏市北柏3-14-1

水戸	(0292)41-7401	水戸市笠原町1711-14
土浦	(0298)51-3621	つくば市梅園2-8-8
千葉	(043)231-6191	千葉市若葉区貝塚町1223-1

船橋	(047)335-9191	船橋市本郷町704-1
柏	(0471)67-7733	柏市北柏3-14-1

一般相談窓口

首都圏本部
(03)3414-9655
東京都世田谷区池尻3-10-3

東京・甲信地区

修理相談窓口

東京都全域
東京修理受付センター
(03)3424-3911
世田谷区池尻3-10-3

世田谷	(03)5431-7726	世田谷区池尻3-10-3
城東	(03)3636-0041	江戸川区平井2-8-23
足立	(03)3629-4561	足立区綾瀬7-5-8
杉並	(03)3398-5421	杉並区清水1-10-1
練馬	(03)5398-5111	練馬区北町3-4-2
中央	(03)3836-5681	台東区上野3-2-4
城西	(0422)53-2123	小金井市梶野町4-11-6
八王子	(0426)44-1711	八王子市石川町2968-1

山梨	(0552)22-2711	甲府市下飯田1-4-11
長野	(0262)21-3232	長野市稲葉904
松本	(0263)27-2461	松本市芳川野溝531
上田	(0268)27-1106	上田市秋和字342-5
飯田	(0265)52-5396	飯田市上郷別府3367-1

一般相談窓口

首都圏本部
(03)3414-9655
東京都世田谷区池尻3-10-3

神奈川地区

修理相談窓口

神奈川県全域
神奈川修理受付センター
(045)593-1822
横浜市都筑区北山田5-1-74

横浜	(045)662-2884	横浜市中区不老町3-12-5(下山関内ビル)
港北	(045)592-2110	横浜市都筑区北山田5-1-74
大船	(0467)46-4177	鎌倉市大船5-1-1
県央	(0462)38-0070	海老名市本郷字五反田1564-2

一般相談窓口

首都圏本部
(03)3414-9655
東京都世田谷区池尻3-10-3

東海・北陸地区

修理相談窓口

沼津	(0559)22-7111	沼津市若葉町20-1
静岡	(054)284-0821	静岡市中原913
浜松	(053)463-8455	浜松市上西町62-5

名古屋全域及び一宮、安城
名古屋修理受付センター
(052)721-0131
名古屋市東区矢田南5-1-14

矢田	(052)723-8560	名古屋市東区矢田南5-1-14
南	(052)823-5131	名古屋市南区大磯通4-19-1
一宮	(0586)71-1597	一宮市富士3-5-11
安城	(0566)74-1131	安城市横山町寺下60-1
豊橋	(0532)32-6523	豊橋市新栄町一本木17
岐阜	(058)275-0909	岐阜市中鶉3-24
中津川	(0573)65-6646	中津川市駒場字町裏526-2
高山	(0577)33-7410	高山市冬頭町818
四日市	(0593)47-0621	四日市市日永5-7-16
松阪	(0598)29-7664	松阪市久保町字猿楽682-7
富山	(0766)56-0121	射水郡小杉町青井谷1-1-1
金沢	(0762)52-8133	金沢市小坂町西97
七尾	(0767)52-4102	七尾市神明町ホ部19
福井	(0776)22-6340	福井市問屋町1-19

一般相談窓口

中部本部
(052)972-7222
名古屋市東区東桜1-4-3(大信ビル)

北陸支部
(0762)52-1356
金沢市小坂町西81

関西地区

修理相談窓口

滋賀	(0775)52-4058	栗太郡栗東町安養寺2-4-25
畿北	(0773)23-5960	福知山市厚中町61

大阪府全域、奈良県全域、兵庫県阪神地区及び京都府(ただし畿北地区は除く)
関西修理受付センター
(06) 454-3901
大阪市北区大淀中1-4-13

南大阪	(06) 706-2601	大阪市平野区平野西1-5-9
吹田	(06) 385-1245	吹田市上山手町27-3
門真	(06) 904-6690	門真市速見町2088-1
堺	(0722)24-1300	堺市向陵西町3-5-26
岸和田	(0724)41-0745	岸和田市箕土路町2-8-10
奈良	(07436)4-2750	天理市二階堂上之庄町363-1
尼崎	(06) 436-4566	尼崎市南武庫之荘3-2-15
神戸	(078)651-0366	神戸市兵庫区御所通1-1-27
西神戸	(078)928-0733	神戸市西区王塚台5-34-1
京都北	(075)811-5151	京都市中京区壬生神明町1
京都南	(075)622-1181	京都市伏見区竹田浄菩提院町89
淡路	(0799)24-4903	洲本市炬口1-7-1
姫路	(0792)94-3383	姫路市手柄98
豊岡	(0796)24-6360	豊岡市問屋町4-4
和歌山	(0734)45-8500	和歌山市紀三井寺855-15
田辺	(0739)23-1109	田辺市下万呂字小泉883-2
新宮	(0735)22-2495	新宮市池田3-1-31

一般相談窓口

関西本部
(06) 451-3611
大阪市北区大淀中1-4-13

中国・四国地区

修理相談窓口

鳥取	(0857)28-5617	鳥取市千代水2-61-1
山陰	(0852)23-3291	松江市上乃木9-4-7
浜田	(0855)27-3405	浜田市日脚町1028-2
岡山	(086)241-3945	岡山市西長瀬108
津山	(0868)24-4794	津山市東新町56
広島	(082)870-3711	広島市安佐南区川内6-2330-1
呉	(0823)74-1990	呉市広古新開2-4-32
福山	(0849)51-6621	福山市赤坂町赤坂1199-1
山口	(08397)2-8040	吉敷郡小郡町若草町3-8
徳山	(0834)25-4431	徳山市大字久米字町合3097-1
下関	(0832)56-6180	下関市秋根東町6-11
徳島	(0886)74-8881	名西郡石井町高川原1436-2
香川	(0878)79-1110	香川郡香川町大字川東下717-1
松山	(089)956-3222	松山市森松町1036-3
新居浜	(0897)41-3676	新居浜市坂井町3-8-23
宇和島	(0895)24-1603	宇和島市伊吹町1155-5
高知	(0888)31-1153	高知市南竹島町1-1
中村	(0880)37-1949	中村市具同字中ノ畝6774-1

一般相談窓口

中国本部
(082)278-1322
広島市西区商工センター6-2-17

四国支部
(0878)79-1190
香川郡香川町大字川東下717-1

九州・沖縄地区

修理相談窓口

福岡	(092)412-5333	福岡市博多区豊1-9-13
北九州東	(093)581-1500	北九州市小倉北区大手町11-1
北九州西	(093)621-0288	北九州市八幡西区竹末1-14-12
久留米	(0942)45-2661	久留米市東合川新町7-20
佐賀	(0952)31-4189	佐賀市鍋島町大字八戸溝348-2
長崎	(0958)43-0622	長崎市大橋町23-4
佐世保	(0956)30-7740	佐世保市木原町155-1
熊本	(096)380-0211	熊本市石原町326-1
八代	(0965)33-5173	八代市緑町13-1
大分	(0975)58-8803	大分市向原西1-8-1
宮崎	(0985)56-4900	宮崎市大字赤江字飛江田150-1
延岡	(0982)21-3540	延岡市平原町5-1492-25
鹿児島	(0992)60-2421	鹿児島市卸本町7-17
沖縄	(098)898-3333	宜野湾市大山7-12-1

一般相談窓口

九州本部
(092)571-2211
福岡市博多区板付4-6-35

お買物相談窓口

●お買物や製品のお取扱いの問合わせは、
『お買物相談センター(ホットホットダイヤル)』へ

(03)3414-8011
東京都世田谷区池尻3-10-3



※所在地、電話番号などについては変更になることがありますので、あらかじめご了承願います。

三菱電機株式会社

MITSUBISHI　三菱もちつき機保証書　販売店控

持込修理

形名	OM-189	
お客様	お名前　　様	
	ご住所　〒 ………… 電話　（　）	
※お買い上げ日	※販売店住所・店名	
年　月　日	印または サイン	
保証期間(お買い上げ日より)		
本体1年間	電話　（　）	

販売店備考欄

●お客様へのお願い
お手数ですが、ご住所、お名前、電話番号をわかりやすくご記入いただき、お買上げの販売店へお渡し下さい。

●ご販売店様へ
お買上げ日、貴店名、住所、電話番号を記入の上、保証書をお客様へお渡し下さい。

三菱電機株式会社
三菱電機ホーム機器株式会社
〒369-12 埼玉県大里郡花園町小前田1728-1
☎(0485)84-1831(代)

〈無料修理規定〉

1. 保証期間内に故障して、無料修理をご依頼の場合は、お買上げの販売店に商品と本書をご持参ご提示ください。
2. ご贈答品等で本書に記入してあるお買上げ販売店に修理がご依頼できない場合には、別紙(同梱)一覧表のお近くの三菱電機お客さま相談センター(窓口)へご相談ください。
3. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   (イ) ご使用上の誤り、および不当な修理や改造による故障および損傷。
   (ロ) お買上げ後の取付場所の移動、落下などによる故障および損傷。
   (ハ) 火災、地震、風水害、落雷その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷。
   (ニ) 本書のご提示がない場合。
   (ホ) 本書にお客様名、お買上げ日、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書き替えられた場合。
   (ヘ) 一般家庭用以外(業務用の長時間使用、車輛・船舶への搭載など)に使用された場合の故障および損傷。

修理実施日	修 理 内 容	サービス員氏名

◎この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によってお客さまの法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買上げの販売店または別紙(同梱)一覧表のお近くの三菱電機お客さま相談センター(窓口)へご相談ください。

◎保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間につきましては詳しくは取扱説明書をご覧ください。

◎問合せ先：三菱電機お客さま相談センター(電話番号は変更されることがあります。)

北海道	☎(011)893-1313	神奈川	☎(045)664-2719	中 国	☎(082)278-1322
東 北	☎(022)231-8282	北 陸	☎(0762)52-1356	四 国	☎(0878)79-1190
関 越	☎(048)665-8211	東 海	☎(052)565-3110	九 州	☎(092)571-2211
東関東	☎(0471)64-9120	近 畿	☎(075)611-3110		
東 京	☎(03)3414-9655	関 西	☎(06) 330-8110		